

Japanese Patent Application Laid-Open (JP-A) No. 7-251876

Publication Date: October 3, 1995

Application Number: 6-38553

Date of Filing: March 9, 1994

Applicant: Shin Nippon Chemical Ornament

[Title of the Invention]

Mat Sheet for Foods

[Claim]

1. A mat sheet for foods characterized in that a surface cover sheet (2) which has a plurality of rows of narrow protrusions (21) on the surface thereof and has no water absorptivity is integrally joined to one surface of a water-holding sheet (1) having a water-holding capacity.
2. A mat sheet for foods according to claim 1, wherein a plurality of water channels (23) are provided.

[0008]

lines 19- 28

Further, as described above, when food such as meat or fish is packed and meat juice or fluid juice oozes from this food, the surface cover sheet 2 is put down such that the narrow protrusions 21 are directed upward to form grooves between adjacent protrusions. The fluid juice oozing from the food is guided downwards along the grooves between the protrusions located on the periphery of the food or at a portion opposed to the food, to discharge the fluid juice to the bottom portion of a tray. The discharged fluid juice can be absorbed into the water-holding sheet 1 provided on the rear surface of the surface cover sheet 2.

[0016]

Further, the surface cover sheet 2 may have a plurality of water channels 23 along with the narrow protrusions 21 and grooves 22. The water channels 23, for example, as shown in Fig. 2, are formed such that circular or non-circular opening holes are provided so as to communicate the front surface of the surface cover sheet 2 with the water-holding sheet 1, or cut lines are formed in the surface cover sheet 2. The water channels 23 are not necessarily provided in the grooves 22, but may be formed transversely or slantingly to form bridges between the protrusions 21 and the grooves 22. Furthermore, when the water channels 23 are formed transversely or slantingly, the channels 23 may be formed in a systematic or zigzag manner, a systematic zigzag manner, or a random manner.

(19)



JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **07251876 A**

(43) Date of publication of application: **03 . 10 . 95**

(51) Int. Cl

B65D 81/26

A23L 1/00

B32B 5/24

B65D 85/50

(21) Application number: **06038553**

(71) Applicant: **SHIN NIPPON CHEM
OONAMENTO KOGYO KK**

(22) Date of filing: **09 . 03 . 94**

(72) Inventor: **NAKAGISHI MITSUYOSHI**

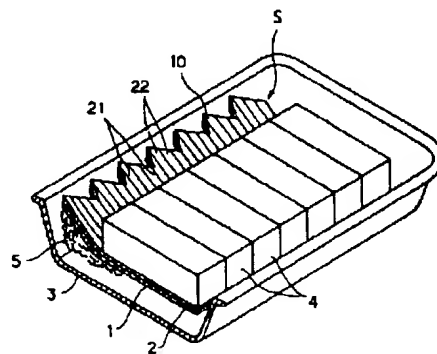
(54) UNDERLAY SHEET FOR FOOD

(57) Abstract:

PURPOSE: To heighten the value of food as merchandise with outward appearance of the food as a merchandise made to be attractive when packed together with an underlay sheet in a packaging tray while preventing the food from discoloring and deteriorating in freshness.

CONSTITUTION: An exterior sheet 2, in a blade-like shape with a number of thin projecting stripes 21 provided to its surface, is joined integral with one side of a water retentive sheet 1 having water retentivity, and thereby an underlay sheet S for food is formed.

COPYRIGHT: (C)1995,JPO



(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平 7 - 2 5 1 8 7 6

(43) 公開日 平成 7 年 (1 9 9 5) 1 0 月 3 日

(51) Int. Cl. °	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
B65D 81/26		F		
A23L 1/00		G		
B32B 5/24	101	7421-4F		
B65D 85/50		A		

審査請求 有 請求項の数 4 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願平 6 - 3 8 5 5 3

(22) 出願日 平成 6 年 (1 9 9 4) 3 月 9 日

(71) 出願人 5 9 1 0 7 1 1 1 5

新日本ケミカル・オーナメント工業株式会社

大阪府岸和田市今木町 1 0 1 番地

(72) 発明者 中岸 光義

大阪府岸和田市今木町 1 0 1 番地 新日本
ケミカル・オーナメント工業株式会社内

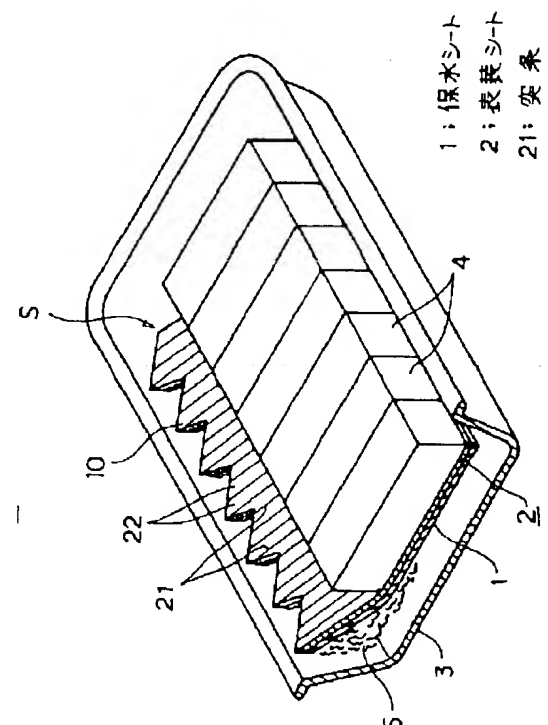
(74) 代理人 弁理士 津田 直久

(54) 【発明の名称】 食品用下敷シート

(57) 【要約】

【目的】 食品 4 の変色や鮮度低下を防止しながら、食品 4 と共に包装トレイ 3 内に収容して商品化したときの外部からの見栄えを良好として、食品 4 の商品的価値を高めることができる食品用下敷シート S を提供する。

【構成】 保水性を有する保水シート 1 の片面に、非吸水性で、表面に多数の細幅突条 2 1 を備えた葉蘭状の表装シート 2 を接合一体化して、食品用下敷シート S を形成した。



【特許請求の範囲】

【請求項 1】 保水性を有する保水シート（１）の片面に、吸水性をもたず、かつ、表面に多数の細幅突条（２１）を備えた表装シート（２）を接合一体化していることを特徴とする食品用下敷シート。

【請求項 2】 表装シート（２）に、複数の通水部（２３）を設けている請求項 1 記載の食品用下敷シート。

【請求項 3】 表装シート（２）が、葉蘭様シートからなる請求項 1 又は 2 記載の食品用下敷シート。

【請求項 4】 保水シート（１）と表装シート（２）との間に、吸水により炭酸ガスを発生するガス発生剤（１０）を介装している請求項 1 乃至 3 の何れか 1 記載の食品用下敷シート。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、主として刺身などの鮮魚や精肉など液汁や肉汁が出易い食品の下敷として使用される食品用下敷シートに関する。

【0002】

【従来の技術】従来、この種食品用下敷シートとして、実公昭 63-45302 号公報に記載されたものが知られており、この公報記載のものは、吸水性を有するシートの片面に、非吸水性シートを接合一体化すると共に、少なくとも非吸水性シート側に複数の孔を設けたものである。そして、斯かる下敷シートを用いる場合、該シートを包装トレイの底面に敷き、この下敷シートの上面に鮮魚や精肉などの食品を載せて用いるのであって、前記食品から液汁や肉汁などが浸出したような場合でも、これらを前記孔から下方に浸透させて前記吸水性シートに吸収させることにより見苦しくなったり、前記食品が肉汁などに浸漬されて食品鮮度が低下したりするのを防止できるのである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】ところで、上記従来の食品用下敷シートは、前記包装トレイの底面側に敷設され、その上面に食品を載せて販売に供されるものであって、前記液汁等の吸収による効果は得られるが、前記下敷シートの装飾性については何ら考慮されていないのであり、つまり、この下敷シートは食品の商品的価値を高めるために積極的には寄与しておらず、従って、該下敷シートを設けても食品の商品的価値を高めることはできなかったのである。

【0004】本発明の目的は、食品の品質低下を防止できながら、装飾性を向上でき、食品の商品的価値を高めることができる食品用下敷シートを提供することにある。

【0005】

【課題を解決するための手段】以上の目的を達成するため、請求項 1 記載の発明は、保水性を有する保水シート 1 の片面に、吸水性をもたず、かつ、表面に多数の細幅

突条 21 を備えた表装シート 2 を接合一体化したものである。

【0006】また、請求項 2 記載の発明は、前記表装シート 2 に、複数の通水部 23 を設けている。

【0007】さらに、請求項 3 記載の発明は、前記表装シート 2 を主として緑色に着色した葉蘭様シートにより形成したのであり、請求項 4 記載の発明は、保水シート 1 と表装シート 2 との間に、吸水により炭酸ガスを発生するガス発生剤 10 を介装したのである。

【0008】

【作用】請求項 1 記載の発明によれば、食品用下敷シートが、保水シート 1 と、該シート 1 の片面に接合一体化された表装シート 2 とから成り、このシート 2 は表装化され、つまり、着色などの装飾が施されており、しかも、該表装シート 2 の表面側には多数の細幅突条 21 が設けられ、これら突条 21 によって凹凸模様が形成されることから、前記表装シート 2 つまり下敷シートの全体を装飾性に富むものとなし得るのであり、従って、斯かる下敷シートを例えば包装トレイ内に刺身のつまなどと一緒に収容して傾斜状に敷設し、その上面に精肉や鮮魚などの食品を載せて、前記包装トレイの外部側を透明フィルムで被覆して商品化するとき、前記表装シート 2 の細幅突条 21 を上向きとして、この表装シート 2 の突条 21 側に前記食品を載せ、しかも、該食品が載せられた表装シート 2 の上方面を露出させ、この露出部分を前記包装トレイの外部から見えるようにすることにより、前記表装シート 2 による装飾性により、外部からの見栄えを良好として、食品の商品的価値を大幅に向上させることができるのである。さらに、以上のようにして、精肉や鮮魚などの食品を包装した場合で、この食品から肉汁や液汁が浸出しても、前記表装シート 2 がその細幅突条 21 を上向きとして敷設され、該各突条 21 間にはそれぞれ溝が形成されるため、前記食品から浸出した液汁などは、この食品の外周囲や該食品との対向部位に位置される前記各突条 21 間の溝を伝わらせながら下向に誘導して底部に排出させられ、斯く排出された液汁などを前記表装シート 2 の裏面側に設けられた保水シート 1 に吸水させることができるのである。即ち、前記包装トレイ内に鮮魚などの食品を収容して販売する場合は、通常、前記包装トレイ内に刺身のつまなどを入れるようにしていることから、前記包装トレイ内に前記下敷シートを敷設するとき、この下敷シートの裏側に前記刺身のつまなどを入れて、前記下敷シートをその表装シート 2 に設けた細幅突条 21 の一側が高位で他側が低位となるように傾斜状に敷設し、その上部側に食品を載せて販売することにより、この食品から浸出した液汁などを前記突条 21 間の溝を利用して、下方側に排出させられ、前記保水シート 1 に吸収させることができるのであり、従って、以上のように包装トレイに用いる場合には、前記食品の周りに液汁などが滯るのをなくすことができ、この食品

が液汁などに浸漬されてその水分で食品鮮度が低下するのを防止でき、その上、前記液汁などが前記食品の周りに滞ることによる不潔感を解消することもでき、このことと前記下敷シートに装飾性を具備させたことと相俟って、前記食品を外観良好に保持できてその商品的価値を一層高めることができるのである。

【0009】また、請求項2記載の発明によれば、前記表装シート2に複数の通水部23が設けられているため、前記表装シート2上に載置された食品から肉汁や液汁が浸出したとき、この液汁などを前記細幅突条21間に形成される溝だけではなく、前記通水部23から積極的に排出して前記保水シート1側に吸水させることができるのであり、従って、前記食品から浸出する液汁などに含まれる水分で食品鮮度が低下するのを一層確実に防止することができ、しかも、前記食品から浸出した液汁などが、該食品の外周部位に滞ったりすることなく、前記溝や通水部23を介して前記保水シート1側に速やかに吸水させることができ、前記液汁などが食品の周りに滞ることによる不潔感を排除できて、この食品の商品的価値をさらに高めることができる。

【0010】さらに、請求項3記載の発明によれば、前記表装シート2を主として緑色に着色した葉蘭様シートで形成しているため、このシートの着色色彩と、前記表装シート2に設けられた葉蘭の葉脈に相当する細幅突条21とによって、前記表装シート2の全体外観を植物の葉蘭状とできるのであり、従って、斯かる葉蘭状とされた表装シート2を用い、その上部側に食品を載せて、この表装シート2の一部を外部露出させた状態で前記包装トレイ内に収容することにより、前記下敷シートの装飾性を一層高めることができ、食品の商品的価値を一段と向上させることができるのである。

【0011】更に、請求項4記載の発明では、前記保水シート1と表装シート2との間に介装する前記ガス発生剤10により、前記保水シート1が吸水して保水するとき、前記ガス発生剤10が炭酸ガスを発生するから、食品の酸化を防止できるし、細菌による腐敗の進行を抑制でき、食品の鮮度保持を有効に行えるのである。

【0012】

【実施例】図1に示した食品用下敷シートSは、保水性を有する保水シート1と、多数の細幅突条21をもち、これら突条21間に溝22が形成された非吸水性の表装シート2とから成り、この表装シート2を、その突条21や溝22の形成側が外表面に表出されるように前記保水シート1の片面に接合一体化することにより形成されている。

【0013】前記保水シート1としては、バルブやレーヨンなどの不織布、スポンジ、綿、布、紙などの吸水及び保水性をもつものが使用され、また、前記表装シート2としては、多数の細幅突条21及び溝22を等間隔にもち、全体が緑色に着色された非吸水性のポリエチレン

などの合成樹脂、又は、合成樹脂を用いた合成紙などから成る葉蘭様シートが使用され、これら保水シート1と表装シート2とを接着剤又は熱圧着手段などで接合一体化することにより前記下敷シートSを形成するのであり、そして、斯かる下敷シートSの幅方向一側には、図3で明らかなように、ジグザク状の切込模様10を設けて使用に供される。

【0014】しかして、図3で示した使用例は、前記下敷シートSを、その表装シート2の細幅突条21や溝22の形成側が上向きとなるように包装トレイ3内に収容し、前記表装シート2の上部側に前記食品として例えば刺身4を載せ、前記包装トレイ3の開放側を透明フィルム（図示せず）で被覆し、密閉パックとして販売に供するように用いるのである。このとき、前記表装シート2には、その表面側に多数の細幅突条21と溝22とが設けられ、これら突条21及び溝22によって凹凸模様が形成されるため、前記表装シート2の全体外観を良好とできるのであり、特に、前記表装シート2は、全体が緑色に着色され、かつ、その表面側に葉蘭の葉脈に相当する前記突条21の多数が設けられていることから、前記表装シート2を植物の葉蘭状となして全体外観を良好とできるのであり、従って、斯かる表装シート2を前記保水シート1に接合一体化して下敷シートSとなし、しかも、この下敷シートSの幅方向一側に前記切込模様10を形成することにより、該下敷シートSの全体を装飾性に富むものとなし得るのである。そして、前記下敷シートSにおける表装シート2の上部側に前記刺身4を載せるとき、同図で示すように、前記下敷シートSに形成した切込模様10を前記刺身4の載置部分に対し一側方に位置させて外部に露出させ、また、前記表装シート2の両側部位などを露出させて、この露出部分を前記透明フィルムを通して前記包装トレイ3の外部から見えるようにすることにより、前記表装シート2つまり前記下敷シートSの装飾性を高め、外部からの見栄えを良好となして、前記刺身4の商品的価値を向上させ得るのである。

【0015】また、以上のようにして、前記刺身4を包装して商品化した場合で、この刺身4の周りから液汁が浸出したとき、この刺身4の裏側には、前記表装シート2がその細幅突条21を上向きとして敷設され、該各突条21間にはそれぞれ溝22が形成されるため、前記刺身4から浸出した液汁は、この刺身4の外周囲や該刺身4との対向部位に位置される前記各突条21間の溝22を伝わらせながら外部へと排出し、この外部排出された液汁を前記表装シート2の裏面側に設けられた保水シート1に吸水させることができるのである。即ち、前記包装トレイ3内に前記下敷シートSを敷設し、この下敷シートS上に前記刺身4を載せて販売する場合には、通常、該下敷シートSの裏面側に刺身のつま5などを入れて販売されることから、前記包装トレイ3内に前記下敷シートSを敷設するとき、同図で示すように、該下敷シ

ートSの裏面上部側に前記刺身のつま5などを入れて、前記下敷シートSをその表装シート2に設けた細幅突条21の一侧が高位で他側が低位となるように敷設し、その上部側に前記刺身4を載せて販売することにより、この刺身4から浸出した液汁を前記突条21間の溝22を利用してしながら下方側に排出して、前記保水シート1に吸収させることができるのである。しかも、前記刺身4を収容した包装トレイ3は、通常、顧客から商品が見え易いように、予め顧客側が低位となるように上下傾斜された商品棚上に載置されて販売に供されることから、前記表装シート2をその細幅突条21が前記商品棚の傾斜方向と同方向となるように前記包装トレイ3内に敷設しておくことにより、必ずしも前記つま5などを用いなくても、前記刺身4から浸出した液汁を前記商品棚の傾斜方向に沿いながら前記細幅突条21間の溝22を利用して下部側に排出し、この排出された液汁を前記保水シート1に吸水させることができるのである。従って、前記刺身4の周りに液汁が滞るのをなくすことができ、この刺身4が液汁に浸漬され、その水分で前記刺身4が変色したり鮮度が低下するのを防止することができ、その上、前記液汁が前記刺身4の周りに滞ることによる不潔感を解消することもでき、このことと前記下敷シートSに装飾性を具備させたことが相俟って、前記刺身4を外観良好に保持できて、その商品的価値を一層高めることができるのである。

【0016】また、前記表装シート2には、前記細幅突条21や溝22と共に複数の通水部23を形成してもよいのであり、この通水部23としては、例えば図2で示すように、前記表装シート2の各突条21間に設けられる溝22に、この表装シート2の表面側を前記保水シート1と連通させるように、円形又は非円形状の開口孔を貫通状に設け、又は、前記表装シート2に切り目などを入れて形成するのである。尚、前記通水部23は、必ずしも前記溝22にのみ設ける必要はなく、前記突条21と溝22とにまたがって横方向又は斜め方向に設けてもよい。また、横方向又は斜め方向に通水部23を形成する場合、規則的に形成したり、又は千鳥状で、かつ、規則的に形成してもよいが、ランダムに形成してもよい。

【0017】以上のように、前記表装シート2に複数の通水部23を設けるときには、前記表装シート2上に載置された刺身4から液汁が浸出したとき、この液汁を前記細幅突条21間に形成される溝22だけではなく、前記通水部23から積極的に排水して前記保水シート1側に吸水させることができるのであり、従って、前記刺身4が浸出する液汁に浸漬され、その水分で刺身4が変色したり鮮度が低下するのを一層確実に防止することができ、しかも、この刺身4から浸出した液汁が、該刺身4の外周部位に滞ったりすることなく、前記溝22や通水部23を介して前記保水シート1側に速やかに吸水させることができ、前記液汁が刺身4の周りに滞ることによ

る不潔感を排除できて、この刺身4の商品的価値をさらに高めることができるのである。

【0018】さらに、以上の下敷シートSは、図4で示すように、蒸し饅頭6の敷台として用いることもでき、つまり、前記保水シート1を裏面側に位置させ、かつ、前記表装シート2を前記饅頭6の下部側に当接させて使用するのである。そして、前記饅頭6が蒸し上がったときには、水蒸気による水分が前記保水シート1に保水されるため、前記饅頭6を包装容器内に収容したとき、前記保水シート1に保水された水分で前記饅頭6の乾燥を防止できるのである。また、前記下敷シートSは、前述した刺身4の下敷き用又は饅頭6の敷台として使用する他に、折り箱や弁当箱又はおひつなどの下敷き用としても利用することが可能である。

【0019】また、図5に示したように前記保水シート1と表装シート2との間に、吸水により炭酸ガスを発生する例えば重曹などのガス発生剤10を介装してもよい。斯くすることにより、使用時前記保水シート1が吸水して保水するとき、この吸水により炭酸ガスを発生させることができ、従って、前記した密閉パックとして用いる場合に適用するときには、このパック内の酸素濃度を低下させ、炭酸ガスリッチの雰囲気にて、この結果、食品の酸化による品質低下や、細菌による腐敗の進行を抑制でき、その食品の鮮度を有効に保持できるのである。尚、前記ガス発生剤10とともに、例えば高分子吸水ポリマーやシリカゲルなどの吸湿剤を併用してもよいし、また、活性化鉄や、カテーテルなどの低分子フェノール化合物、活性炭などの脱酸素剤を併用してもよい。

【0020】

【発明の効果】以上説明したように請求項1記載の発明によれば、保水性を有する保水シート1の片面に、吸水性をもたず、かつ、表面に多数の細幅突条21を備えた表装シート2を接合一体化することにより食品用下敷シートを形成しているため、つまり、この食品用下敷シートは、保水シート1と、該シート1の片面に接合一体化された表装シート2とから成り、このシート2は表装化され、即ち、着色などの装飾が施されており、しかも、該表装シート2の表面側には多数の細幅突条21が設けられ、これら突条21によって凹凸模様が形成されることから、前記表装シート2つまり下敷シートの全体を装飾性に富むものとなし得るのであり、従って、斯かる下敷シートを例えば包装トレイ内に収容し、前記下敷シート上に鮮魚や精肉などの食品を載せて、前記包装トレイの外部側を透明フィルムで被覆して商品化するとき、前記表装シート2の細幅突条21を上向きとして、この表装シート2の突条21側に鮮魚や精肉などの食品を載せ、このとき、該食品が載せられた表装シート2の1部を露出させ、この露出部分を前記包装トレイの外部から見えるようにすることにより、前記表装シート2による

7
 装飾性により、外部からの見栄えを良好として、食品の
 商品的価値を大幅に向上させることができるのである。
 しかも、以上のようにして、精肉や鮮魚などの食品を包
 装した場合で、この食品から肉汁や液汁が浸出しても、
 前記表装シート2がその細幅突条21を上向きとして敷
 設され、該各突条21間にはそれぞれ溝が形成されるた
 め、前記食品から浸出した液汁などを、この食品の外周
 囲や該食品との対向部位に位置される前記各突条21間
 の溝を伝わらせながら外側へと排出し、この外側へ排出
 された液汁などを前記表装シート2の裏面側に設けられ
 た保水シート1に吸水させることができるのであり、従
 って、前記食品の周りに液汁などが滞るのをなくすこと
 ができ、この食品が液汁などに浸漬されてその水分で食
 品鮮度が低下するのを防止でき、その上、前記液汁など
 が前記食品の周りに滞ることによる不潔感を解消するこ
 ともでき、前記下敷シートに装飾性を具備させたことと
 相俟って、前記食品を外観良好に保持できて、その商品
 的価値を一層高めることができるのである。

【0021】また、請求項2記載の発明によれば、前記
 表装シート2に複数の通水部23を設けているため、前
 記表装シート2上に載置された食品から液汁や肉汁が浸
 出したとき、この肉汁などを前記細幅突条21間に形成
 される溝だけではなく、前記通水部23から積極的に排
 出して前記保水シート1側に吸水させることができるの
 であり、従って、前記食品から浸出する液汁や肉汁に含
 まれる水分で食品鮮度が低下するのを一層確実に防止す
 ることができ、しかも、前記食品から浸出した液汁など
 が、該食品の外周部位に滞ったりすることなく、前記溝
 や通水部23を介して前記保水シート1側に速やかに吸
 水させることができ、前記液汁などが食品の周りに滞る
 ことによる不潔感を排除できて、この食品の商品的価値
 をさらに高めることができる。

【0022】さらに、請求項3記載の発明によれば、前

記表装シート2を緑色に着色した葉蘭様シートで形成し
 ているため、このシートが緑色に着色されていること
 と、前記表装シート2に設けられた葉蘭の葉脈に相当す
 る細幅突条21とによって、前記表装シート2の全体外
 観を植物の葉蘭状とできるのであり、従って、斯かる葉
 蘭状とされた表装シート2を用い、その上部側に食品を
 載せて、この表装シート2の一部を外側露出させた状態
 で前記包装トレイ内に収容することにより、前記下敷シ
 ートの装飾性を一層高めることができ、食品の商品的
 価値を一段と向上させることができるのである。

【0023】更に、請求項4記載の発明では、前記保水
 シート1と表装シート2との間に介装する前記ガス発生
 剤10により、前記保水シート1が吸水して保水すると
 き、前記ガス発生剤10が炭酸ガスを発生するから、食
 品の酸化を防止できるし、細菌による腐敗の進行を抑制
 でき、食品の鮮度保持を有効に行えるのである。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明にかかる食品用下敷シートの縦断面図
 である。

【図2】 同下敷シートに通水部を設けた実施例を示す
 拡大断面図である。

【図3】 同下敷シートの使用例を示す斜断面図であ
 る。

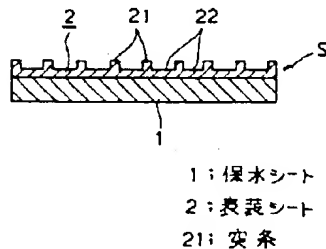
【図4】 同下敷シートの他の使用例を示す斜断面図で
 ある。

【図5】 ガス発生剤を介装した別の実施例を示す断面
 図である。

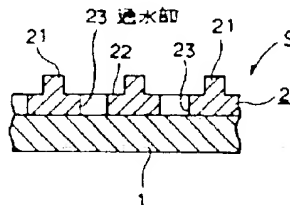
【符号の説明】

- 1 保水シート
- 2 表装シート
- 21 細幅突条
- 23 通水部

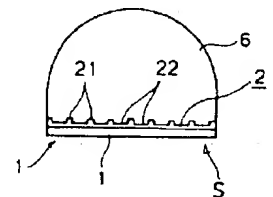
【図1】



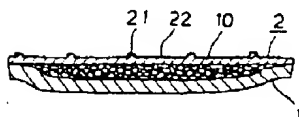
【図2】



【図4】



【図5】



【図 3】

